MODE D'EMPLOI

U-LINE®

SÉRIE MODULAR 3000, 230 V

MODÈLES WINE CAPTAIN®

U-3045WCOL-00
U-3045WCOL-01
U-3045WCS-00
U-3045WCS-01
U-3060WCOL-00
U-3060WCOL-01
U-3060WCS-00
U-3060WCS-01
U-3090WCWCOL-00
U-3090WCWCS-00

ARMOIRES À BOISSONS

U-3060DCOL-00
U-3060DCOL-01
U-3060DCS-00
U-3060DCS-01
U-3045RDCOL-00
U-3045RDCOL-01
U-3045RDCS-00
U-3045RDCS-01
U-3060RDCOL-00
U-3060RDCOL-01
U-3060RDCS-00
U-3060RDCS-01

RÉFRIGÉRATEURS

U-3045RFOL-00
U-3045RFOL-01
U-3045RFS-00
U-3045RFS-01
U-3060RFOL-00
U-3060RFOL-01
U-3060RFS-00
U-3060RFS-01

CONGÉLATEURS

U-3060FZROL-00
U-3060FZROL-01
U-3060FZRS-00
U-3060FZRS-01

LES MODÈLES MODULAR 3000 SONT CONÇUS UNIQUEMENT POUR ÊTRE ENCASTRÉS

Introduction

U-LINE®

Nous vous félicitons pour l'achat de votre réfrigérateur U-Line.

Depuis près de cinq décennies et trois générations, U-Line est le leader en matière d'innovation, de qualité et de valeur ajoutée sur le marché des appareils encastrables haut de gamme pour la fabrication de glaçons, la réfrigération et la conservation des vins. U-Line a su retenir l'attention de tous ceux qui savent apprécier les appareils les plus élégants alliant fonctionnalité et style exceptionnels à une innovation inspirée et à une attention pour les moindres détails. Nous sommes réputés et respectés pour l'engagement ferme que nous avons pris pour que nos produits soient de conception et de qualité irréprochables.

En 1962, Henry Uihlein a fondé U-Line Corporation en tant que filiale de Ben-Hur Freezer Company et a été le premier à développer et à breveter une machine à glaçons encastrable autonome et automatique destinée aux particuliers. Ses qualités de visionnaire et sa détermination à mettre en pratique de nouvelles idées et à réussir en l'absence de directives ou de solutions claires sont une évidence aujourd'hui. La nouvelle génération Uihlein ne cesse de faire valoir le patrimoine innovant de la famille en le mettant au service de l'entreprise basée à Milwaukee dans le Wisconsin et en offrant la continuité et le caractère visionnaire nécessaires au lancement de conceptions et de technologies nouvelles.

Aujourd'hui, la gamme complète de produits U-Line compte des machines à glaçons, les armoires à vins Wine Captain®, des congélateurs, des réfrigérateurs et des armoires à boissons. L'approche de U-Line privilégiant la profondeur de sa gamme, plusieurs niveaux de prix et de caractéristiques, permet à sa clientèle d'accéder à une large sélection de produits adaptés à tous les styles de vie.

Lire et conserver ce mode d'emploi.

AVIS

LIRE complètement toutes les instructions de ce guide avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Conserver ce guide dans un endroit sûr et accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou d'aide, veuillez contacter directement U-Line Corporation. Les coordonnées sont imprimées à la dernière page de ce guide.

Avant d'appeler le service après-vente. Si vous pensez que votre produit U-Line fonctionne mal, lisez la section FONCTIONNEMENT de ce guide pour comprendre clairement comment fonctionnent les commandes. Si le problème persiste, lisez la section GUIDE DE DÉPANNAGE dans ce guide pour vous aider à identifier rapidement les problèmes communs ainsi que leurs causes et solutions possibles.

Veuillez enregistrer les informations de votre modèle

Vous aurez besoin des numéros de modèle et de série/d'identification de votre appareil pour demander des informations supplémentaires ou une intervention. Vous pouvez trouver ces informations sur la plaque signalétique sur le côté supérieur droit ou sur la paroi arrière à l'intérieur de votre appareil. Ces informations apparaissent également sur la carte d'enregistrement de garantie. Veuillez remplir votre carte d'enregistrement de la garantie et envoyer par courrier. Vous pouvez également vous enregistrer en ligne à u-line.com

Veuillez noter ci-dessous le numéro de modèle (1), le numéro de série/d'identification (2), la date d'achat et les coordonnées du revendeur de votre appareil U-Line :

Numéro de modèle :

_____

Numéro de série/d'identification :

_____

Date d'achat :

_____

Nom du revendeur :

_____

Adresse du revendeur :

_____

Téléphone du revendeur :

_____

Table des matières

Informations générales

Définition des mises en garde 1
Précautions générales 1

Caractéristiques des modèles de la série 3000

Caractéristiques des modèles de la série 3000 : 3

Fonctionnement de l'appareil

Écoulement d'air 4
Démarrage initial 4
Commande U-Select® 4
Configuration des réglages de température 4
Éclairage intérieur 5
Notification d'erreur 6
Menu client 6

Guide des vins U-Line

Mieux comprendre l'étiquette 9
Suggestions pour la sélection des vins 9
À prendre en compte pour la conservation du vin 10
Recommandation pour la conservation du vin 11

Entretien des appareils de la série 3000

Mise de niveau 12
Pose et dépose de la grille (plinthe/bandeau inférieur) 12
Réglage de la grille (plinthe/bandeau inférieur) 13
Réglage des clayettes intérieures 13
Pose et dépose de casier à vin 13
Pose et dépose des bacs du réfrigérateur 14

Portes de la série 3000

Alignement et réglage des portes 15

Nettoyage

Nettoyage extérieur 16
Nettoyage intérieur 16
Dégivrage 16
Nettoyage du condenseur 17
Remisage, vacances ou déménagement 17
Élimination du produit 17

Service après-vente

Avant d'appeler le service après-vente 18
Si un dépannage est nécessaire 18
Pièces de rechange 18
Bruits de fonctionnement normaux 18
Guide de dépannage 18

Informations générales

AVIS

- **VEUILLEZ LIRE toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil, ou d'intervenir dessus.**
- **Les opérations nécessaires à une installation correcte doivent être suivies lors de la pose ou du déplacement de l'appareil. Un GUIDE D'INSTALLATION pour l'appareil, fournissant des informations complètes sur l'installation, est directement disponible chez U-Line Corporation. Consulter le guide d'installation avant de procéder à la pose d'un appareil. Les coordonnées de U-Line sont imprimées à la dernière page de ce guide.**
- **Cet appareil doit être branché sur une prise polarisée et mise à la terre (trois broches) de 15 A installée par un électricien qualifié et en conformité avec les codes de l'électricité en vigueur.**

Définition des mises en garde

Les mises en garde figurant dans ce guide sont intitulées Danger, Avertissement ou Attention, en fonction du type de risque :

⚠ DANGER

Danger signifie que des dommages corporels graves ou la mort se produiront si la mise en garde n'est pas respectée.

⚠ AVERTISSEMENT

Avertissement signifie que des dommages corporels graves ou la mort sont possibles si la mise en garde n'est pas respectée.

⚠ ATTENTION

Attention signifie que des dommages corporels ou matériels mineurs ou modérés sont possibles si la mise en garde n'est pas respectée.

Précautions générales

Utiliser cet appareil exclusivement pour l'emploi prévu et respecter ces mesures générales de précaution et celles figurant tout au long du guide :

⚠ DANGER

RISQUES DE PIÉGEAGE POUR LES ENFANTS. Avant de se débarrasser de l'ancien réfrigérateur ou congélateur, retirer les portes et laisser les clayettes en place pour que les enfants ne puissent pas grimper facilement à l'intérieur.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu un encadrement ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Ne pas entreposer de substances explosives, telles que des bombes aérosols à propulseur inflammable, dans cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE - Mise à la terre requise.

- **Ne jamais essayer de réparer ni d'effectuer de la maintenance sur l'appareil sans que l'alimentation électrique ait été débranchée.**
- **Ne jamais enlever la broche de terre ronde de la prise et ne jamais utiliser d'adaptateur de terre à deux broches.**
- **La modification, la coupure ou la dépose du cordon électrique ou la dépose de la prise de courant ou du câblage direct présentent un danger de blessures graves, d'incendie et/ou de dégâts matériels importants, voire de mort, et invalideront la garantie.**
- **Ne jamais utiliser de rallonge électrique pour brancher l'appareil.**
- **Toujours maintenir la zone de travail bien sèche.**

Si le cordon d'alimentation électrique détachable est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équivalent, disponible auprès du fabricant ou de son représentant.

⚠ AVERTISSEMENT

Poser le kit antibasculement fourni sur tous les modèles de la série 3000.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer de substances explosives, telles que des bombes aérosols à propulseur inflammable, dans cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation d'un interrupteur extérieur sur le circuit de câblage fixe est obligatoire.

⚠ ATTENTION

- **Faire preuve de précaution pour déplacer ou manipuler l'appareil. Porter des gants pour se protéger des arêtes coupantes.**
- **Si l'appareil nécessite d'être dégivré, NE PAS utiliser de pic à glace ou d'autres outils pointus pour accélérer le dégivrage. Ces outils peuvent crever le revêtement interne du système de réfrigération ou l'endommager. NE PAS utiliser de dispositif de chauffage, quel qu'il soit, pour dégivrer. L'utilisation d'un dispositif de chauffage pour le dégivrage peut être cause de blessures et endommager le revêtement interne.**

AVIS

Ne pas soulever l'appareil par la poignée de porte.

- **Ne jamais installer l'appareil ou l'utiliser derrière des portes closes. S'assurer que la grille frontale (plinthe/ bandeau inférieur) est libre de toute obstruction. Toute entrave à la libre circulation de l'air peut provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil et invalide la garantie.**
- **Pour éviter que l'appareil fonctionne mal, veiller à nettoyer le condenseur tous les six mois. À défaut, la garantie pourrait être invalidée.**
- **Laisser la température de l'appareil se stabiliser pendant 24 heures avant de l'utiliser.**
- **Ne pas bloquer les ventilateurs internes.**

Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine U-Line. Les pièces de rechange de contrefaçon peuvent endommager l'appareil, affecter son fonctionnement ou ses performances et entraîner l'invalidation de la garantie.

Cet appareil est destiné à être utilisé par des particuliers et autres emplois similaires, notamment :

- Cuisine du personnel dans des commerces, bureaux et autres lieux de travail.
- Exploitations agricoles ; à la disposition des clients dans des hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel.
- Chambres d'hôtes.
- Traiteurs et emplois semblables hors magasin.

U-LINE

Caractéristiques des modèles de la série 3000 :

Système de commande évolué à OLED : Affichage du système de commande de pointe à diodes OLED.

Conception totalement intégrée : Les appareils sont conçus pour se fondre complètement dans le mobilier.

Acier inoxydable : Les modèles en acier inoxydable présentent une poignée et un habillage de porte en inox de qualité professionnelle.

Modèles encastrés : Les modèles encastrés acceptent un panneau ou cadre intégré sur mesure conçu pour obtenir une parfaite symétrie avec le mobilier avoisinant.

Grille entièrement réglable (plinthe/bandeau inférieur) : La grille (plinthe/bandeau inférieur) est entièrement réglable en hauteur et en profondeur pour s'aligner et s'intégrer parfaitement avec le mobilier avoisinant.

Pieds vérins réglables : Des pieds vérins robustes permettent de réaliser un ajustement parfait. Les pieds vérins arrière se règlent depuis l'avant de l'appareil pour faciliter l'installation.

Système de diagnostic avancé : Les systèmes de diagnostic avancés sont accessibles par un port USB monté sur la grille frontale (plinthe/bandeau inférieur), une première sur le marché.

Système d'éclairage évolué à LED : Le système de faible consommation et basse température à ampoules LED assure un éclairage élégant de l'appareil. Les lampes de type théâtre s'allument et s'éteignent progressivement sur une période de 3 secondes. Entièrement programmable/réglable.

Réfrigération par convection : Les appareils sont équipés d'un système de réfrigération par convection. Les systèmes à convection refroidissent les produits plus rapidement et maintiennent avec précision la température de la totalité de l'armoire au point de réglage fixé par l'utilisateur.

Caractéristiques du modèle 3090 :

Deux zones : Deux zones contrôlées indépendamment permettent la conservation précise d'un large éventail de produits périssables et sensibles à la température.

Centres de réfrigération (porte pleine)

Porte pleine : Proposé avec porte pleine à isolation thermique ultra-performante. Disponible en version acier inoxydable et encastrée.

Bacs coulissants : 3 bacs coulissants à ouverture complète sur les modèles 3045/3060. Les bacs sont faciles à enlever pour le nettoyage.

Capacité du modèle 3045RF : 96 litres
Capacité du modèle 3060RF : 136 litres

Wine Captain®

Porte vitrée : Équipé de série de portes vitrées isolantes à lame d'argon et revêtement de faible émissivité.

Casiers à vin à ouverture complète : Les 6 casiers à vin à ouverture complète de chaque zone conservent votre vin à une température et un taux d'humidité parfaits. 2 des 6 casiers à vin coulissants dans chaque zone sont conçus pour accepter à la fois des bouteilles standard et de grand diamètre, notamment de champagne. En bas, un casier supplémentaire par zone accepte deux bouteilles de plus.

Capacité du modèle 3045WC : 102 litres. Bouteilles de vin : Jusqu'à 31 (75 cl)

Capacité du modèle 3060WC : Capacité du modèle 3060WCOL : 136 litres

Capacité du modèle 3060WCS : 142 litres. Bouteilles de vin : Jusqu'à 43 (75 cl)

Capacité du modèle 3090WCWC : 201 litres. Bouteilles de vin : Jusqu'à 62 (75 cl)

Armoires à boissons (3060)

Clayettes réglables :

3045/3060 : 3 clayettes en verre trempé amovibles/réglables, 1 clayette inférieure fixe.

Bac à légumes : Comprend un « véritable » bac à légumes.

Capacité du modèle 3045 : 101 litres
Bouteilles de 33 cl = 60 (avec 2 clayettes en verre)
Cannettes de 33 cl = 127 (avec 4 clayettes en verre)

Capacité du modèle 3060 :
Capacité du modèle 3060RDCOL : 132 litres
Capacité du modèle 3060RDCS : 138 litres
Bouteilles de 33 cl = 84 (avec 2 clayettes en verre)
Cannettes de 33 cl = 168 (avec 4 clayettes en verre)

Porte vitrée : Équipé de série de portes isolantes triple vitrage à lames d'argon et revêtement de faible émissivité. Portes disponibles en version acier inoxydable et encastrée.

Clayettes réglables : 3 clayettes en verre trempé amovibles/réglables, 1 clayette inférieure fixe.

Capacité : Capacité du modèle 3060DCOL : 132 litres
Capacité du modèle 3060DCLS : 138 litres. Cannettes de 33 cl = 126

Congélateur (3060) FZR

Porte pleine : Proposé avec porte pleine à isolation thermique ultra-performante. Disponible en version acier inoxydable et encastrée.

Bacs coulissants : 3 bacs coulissants à ouverture complète sur les modèles 3045/3060. Les bacs sont faciles à enlever pour le nettoyage.

Capacité du modèle 3045FZR : 96 litres
Capacité du modèle 3060FZR : 136 litres

Fonctionnement de l'appareil

Écoulement d'air

AVIS

L'air doit circuler correctement pour que l'appareil fonctionne à son rendement optimal. Ne jamais bloquer la grille frontale (plinthe/bandeau inférieur), les ventilateurs internes ou les évents, sinon l'appareil ne fonctionnera pas comme prévu. Ne pas installer l'appareil derrière une porte.

Porte retirée pour les besoins de l'illustration

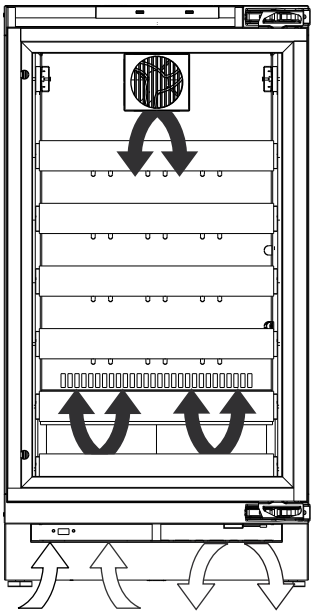


Diagramme de circulation d'air interne et de ventilation d'appareil

Démarrage initial

Toutes les commandes U-Line sont préréglées en usine. La mise en route initiale ne nécessite aucun réglage.

AVIS

U-Line conseille de laisser l'appareil fonctionner une nuit entière avant de charger le réfrigérateur de produits.

Pour mettre sous tension l'appareil, appuyer simplement sur POWER (Mise sous tension) ⏻ et l'appareil se mettra immédiatement en marche. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur Mise sous tension ⏻ pendant 5 secondes et relâcher. Un compte à rebours s'affichera jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

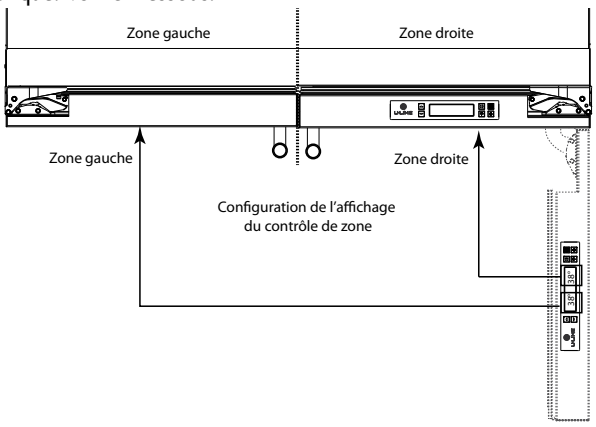
Commande U-Select®

Affichage numérique.

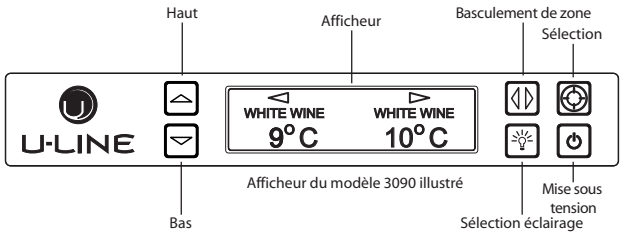
Les appareils de la série 3000 sont commandés à l'aide d'une unité de contrôle riche en fonctions et à dispositif d'affichage de pointe à OLED. Le panneau de contrôle permet de régler la température selon des points de consigne, d'accéder au mode Économie d'énergie, à la lecture de la température interne et à de nombreuses autres fonctions.

Commande de zone pour les modèles 3090WCWC

Les modèles 3090 ont un seul module de commande pour les deux zones. Chaque côté de la commande se rapporte à une zone spécifique. Voir ci-dessous.



Configuration des réglages de température



Chaque zone a une série de réglages de mode avec une valeur par défaut pour chaque réglage. Chaque réglage de mode peut être davantage personnalisé en procédant à un réglage fin des points de consigne de température. Voir le tableau ci-dessous pour une description de chaque mode et des plages de température des modes. La sélection des modes varie selon le modèle.

Tableau des réglages de mode

Réglage	Défaut (°C)	Plage (°C)
Vin rouge	12	12 - 18
Vin blanc	10	7 - 12
Vin mousseux	7	3 - 10
Armoire à boissons	3	1 - 18
Produits frais	3	1 - 4
Légumes	10	7 - 12
Garde-manger	5	1 - 21
Viandes/épicerie	2	1 - 4

De nombreux types d'aliments ont une température de conservation optimale. Une conservation correcte des aliments permet de préserver leur fraîcheur et leur saveur. Le tableau de la page **5** indique différents types d'aliments avec leur température optimale de conservation.

Tableau de conservation des aliments

Mode	Aliments
Viandes/ épicerie	Viandes, poissons, fromages, produits laitiers, beurre, ail, huiles, noix, condiments
Produits frais	Fruits, légumes, baies, laitue
Garde-manger	Aliments secs, pain, ingrédients divers, épices, assaisonnements
Légumes	Légumes-racines, pommes de terre, oignons, citrons, citrons verts, melon, piments, haricots, concombre, légumes coupés

Les modèles 3090 comportent deux zones contrôlées de façon indépendante. Chaque zone peut avoir son propre mode et son propre point de consigne. Les modèles 3045 ont une zone unique. Les réglages de mode disponibles varient selon les modèles.

1. Pour régler les températures du modèle 3090WCWC, sélectionner d'abord une zone à régler. Pour la sélectionner, appuyer sur Zone Toggle (Basculement de zone). Le réglage de mode côté gauche clignote. En appuyant à nouveau sur Basculement de zone, on sélectionne le côté droit et le mode de réglage côté droit clignote. Sur les modèles 3045, appuyer simplement sur Select (Sélection) pour modifier les réglages de mode.
2. En appuyant sur Sélection, on fait défiler les différents modes disponibles sur votre modèle. Voir le point de consigne par défaut et la plage de chaque réglage dans le tableau des réglages de mode à la page **4**.
3. Une fois que le mode souhaité est sélectionné, la température de consigne par défaut s'affiche. Cette température peut être ajustée en appuyant sur Up (Haut) ou Down (Bas).

Refroidissement rapide

ATTENTION

Certaines zones comportent une fonction de refroidissement rapide. Le refroidissement rapide est destiné à abaisser rapidement des boissons ou aliments chauds à leur température optimale de conservation. Il est important de n'utiliser les modes de refroidissement rapide que si le réfrigérateur ou l'armoire Wine Captain® est entièrement chargé(e) de produits chauds. Dans le cas contraire, les aliments ou boissons peuvent être refroidis jusqu'en dessous de la température optimale voire congeler.

Le tableau suivant indique les modes qui incluent la fonction de refroidissement rapide et la durée du mode de refroidissement rapide.

Mode	Durée
Armoire à boissons	4 heures
Viandes/épicerie	5 heures
Produits frais	4 heures
Garde-manger	4 heures
Vin rouge	Non disponible
Légumes	1 heure
Mousseux	1 heure
Vin blanc	1 heure

Pour activer le refroidissement rapide.

1. Sur le modèle 3090WCWC, utiliser Zone Select (Sélection zone) pour sélectionner la zone souhaitée, gauche ou droite.
2. Appuyer sur Select (Sélection) pour sélectionner le réglage de mode souhaité.
3. Appuyer sur Down (Bas) jusqu'à ce que le réglage de température affiche « Quick » (Rapide).

La fonction de réfrigération rapide s'active pendant la durée prévue pour le type de mode considéré. Pour annuler la réfrigération rapide, sélectionner simplement un point de consigne autre que « Quick » (Rapide).

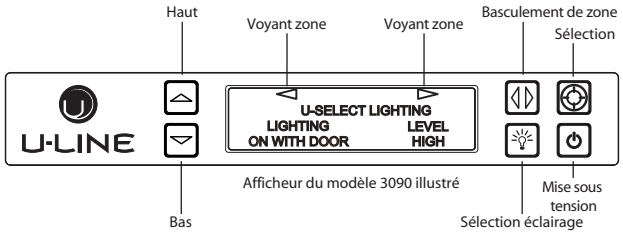
Remarque : Sur les modèles 3090, il peut y avoir un certain délai avant que le refroidissement rapide ne s'active. Si la zone opposée est en cours de cycle de réfrigération lorsque le refroidissement rapide est sélectionné, l'appareil termine d'abord le cycle de réfrigération dans la zone opposée.

Remarque : Noter que, lorsque le refroidissement rapide est activé sur un modèle 3090, la zone opposée à la zone de refroidissement rapide ne reprend pas de cycle de réfrigération avant la fin du refroidissement rapide. Si des produits sont conservés dans la zone opposée, il est important de limiter le nombre d'ouvertures de la porte dans la zone qui n'est pas en cours de refroidissement rapide.

Éclairage intérieur

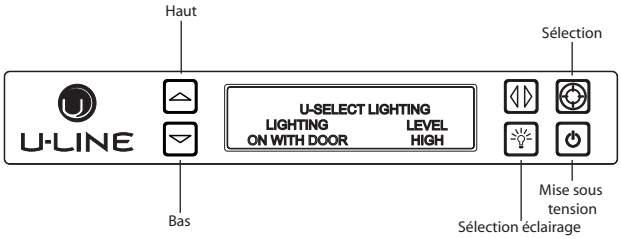
Cet appareil U-Line de la série 3000 est équipé d'un système d'éclairage de pointe par diodes électroluminescentes. L'éclairage de la double zone des modèles 3090 peut être commandé de façon indépendante ou réglé en tant que groupe.

Modèles 3090



1. Pour commencer, appuyer sur U-Select Lighting (Sélection éclairage) pour accéder au menu d'éclairage.
2. Sur les modèles 3090, le mode initial par défaut de l'appareil est la commande simultanée de l'éclairage des deux zones. Pour sélectionner une seule zone, appuyer sur Zone Toggle (Basculement de zone). On notera que les flèches au sommet de l'afficheur changent d'état. Appuyer une fois sur Basculement de zone pour sélectionner la zone gauche, appuyer à nouveau pour sélectionner la zone droite et appuyer une troisième fois pour sélectionner à nouveau les deux zones.
3. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour faire défiler chaque réglage de luminosité disponible : Low (Bas), Medium (Moyen) ou High (Haut).
4. Utiliser Sélection éclairage pour faire défiler chaque réglage de durée disponible. Parmi les sélections possibles figurent « On With Door » (Allumé avec porte), « On 3 Hours » (Allumé 3 heures), « On 6 Hours » (Allumé 6 heures) ou « On 24 Hours » (Allumé 24 heures).
5. Pour quitter, appuyer sur Select (Sélection) ou attendre simplement que le menu s'efface.

Modèle 3045/3060



1. Pour commencer, appuyer sur U-Select Lighting (Sélection éclairage) pour accéder au menu d'éclairage.
2. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour faire défiler chaque réglage de luminosité disponible : Low (Bas), Medium (Moyen) ou High (Haut).
3. Utiliser Sélection éclairage pour faire défiler chaque réglage de durée disponible. Parmi les sélections possibles figurent « On With Door » (Allumé avec porte), « On 3 Hours » (Allumé 3 heures), « On 6 Hours » (Allumé 6 heures) ou « On 24 Hours » (Allumé 24 heures).
4. Pour quitter, appuyer sur Select (Sélection) ou attendre simplement que le menu s'efface.

Notification d'erreur

Les modèles de la série 3000 surveillent en continu une série d'entrées et de paramètres pour s'assurer du fonctionnement correct et efficace de l'appareil. Si le système détecte un dysfonctionnement, une notification d'erreur s'affiche sur l'interface utilisateur. Voir la liste des erreurs ci-dessous.

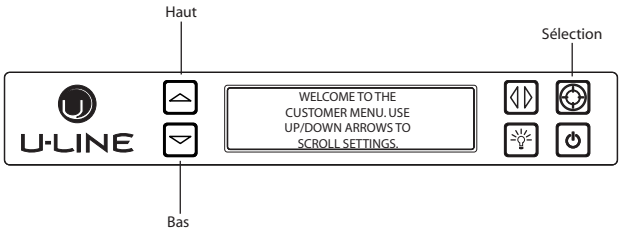
Remarque : Les modèles à zone unique n'utilisent pas d'indicateur de zone gauche (L) ou droit (R) dans les notifications d'erreur.

Code	Description	Solution
No Comm (Aucune comm)	L'appareil a perdu la communication avec le dispositif d'affichage.	Débrancher et rebrancher l'appareil. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.
(L) (R) Zone T Open (Thrm zone G/D ouvert)	Circuit thermistance zone gauche ou droite ouvert.	Contacter l'assistance clientèle.
Amb Thrm Open (Thrm amb ouvert)	Circuit thermistance ambiant ouvert.	Contacter l'assistance clientèle.
(L) (R) Zone T Short (Thrm zone G/R court-c)	Circuit thermistance zone gauche ou droite en court-circuit.	Contacter l'assistance clientèle.
Amb Thrm Short (Thrm amb court-circ)	Circuit thermistance ambiant en court-circuit.	Contacter l'assistance clientèle.
(L) (R) Temp Hi 6H+ (Temp G/D Haute 6 H+)	Température de zone gauche ou droite à +10° au-dessus du point de consigne depuis 6 heures.	Vérifier la bonne fermeture de la porte et les joints. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.
(L) (R) Temp Hi 12H+ (Temp G/D Haute 12 H+)	Température de zone gauche ou droite à +10° au-dessus du point de consigne depuis 12 heures.	Vérifier la bonne fermeture de la porte et les joints. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.
(L) (R) Temp Lo 6H+ (Temp G/D Basse 6 H+)	Température de zone -10 ° en-dessous du point de consigne pendant plus de 6 heures.	Vérifier la bonne fermeture de la porte et les joints. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.
(L) (R) Temp Lo 12H+ (Temp G/D Basse 12 H+)	Température de zone -10 ° en-dessous du point de consigne pendant plus de 12 heures.	Vérifier la bonne fermeture de la porte et les joints. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.
(L) (R) Door Open 5M (Porte G/D ouverte 5 min)	Contacteur de porte ouvert depuis plus de 5 minutes.	Vérifier la bonne fermeture de la porte et les joints. Contacter l'assistance clientèle si l'erreur persiste.

Menu client

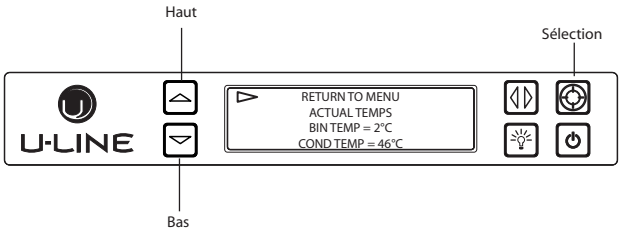
Les appareils de réfrigération encastrables U-Line de la série 3000 présentent un menu client riche en fonctions. Le Menu client permet d'accéder à une série de fonctions avancées, notamment le mode Économie d'énergie, le mode Sabbat, les mesures de température réelles ainsi qu'une méthode pour rétablir les réglages d'usine par défaut.

Série 3000 - Menu client



1. Pour accéder au Menu client, appuyer sur Select (Sélection) pendant 5 secondes.
2. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour faire défiler les sélections disponibles.
3. Utiliser Sélection pour entrer dans le sous-menu choisi.
4. Pour quitter le Menu client, utiliser Bas pour faire défiler la liste jusqu'en bas et utiliser Sélection pour sélectionner Exit (Sortie).

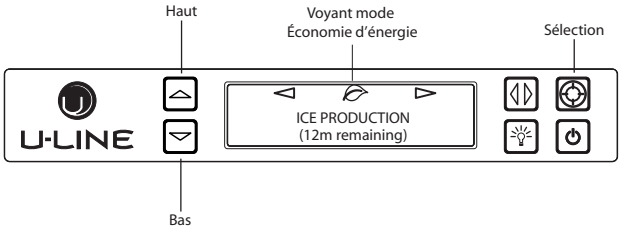
Températures réelles



L'option Températures réelles affiche la température réelle de chaque zone, de l'évaporateur ainsi que la plage de climat.

1. Pour afficher la température réelle, sélectionner Actual Temps (Températures réelles) dans le Menu client.
2. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour faire défiler les informations disponibles.
3. Pour revenir au Menu client, sélectionner Return to Menu (Retour au menu).

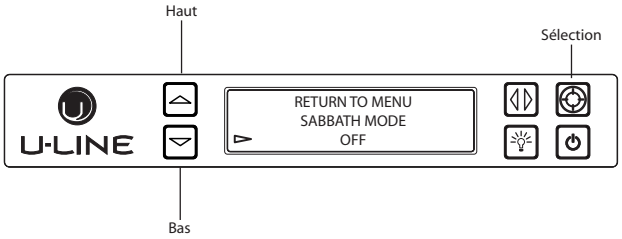
Mode Économie d'énergie



Le mode Économie d'énergie réduit la consommation d'énergie globale en modifiant les réglages de point de consigne, de différentiel, d'éclairage et de tonalité de l'utilisateur. Dans le mode Économie d'énergie, une icône représentant une petite feuille s'affiche sur l'écran principal.

1. Pour accéder au mode Économie d'énergie, sélectionner d'abord Energy Saver (Économie d'énergie) dans le Menu client.
2. Utiliser Down (Bas) pour sélectionner Off (Arrêt) dans le menu.
3. Appuyer sur Select (Sélection).
4. Utiliser Up (Haut) ou Bas pour faire basculer la sélection de Arrêt à On (Marche).
5. Appuyer sur Sélection pour confirmer.
6. Pour revenir au Menu client, sélectionner Return to Menu (Retour au menu).
7. Pour annuler le mode Économie d'énergie, retourner simplement dans le Menu client, sélectionner le mode Économie d'énergie et basculer de Marche à Arrêt.

Mode Sabbat

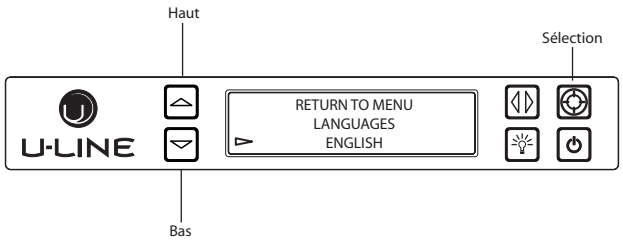


Les modèles U-Line de la série 3000 présentent un mode Sabbat pour les utilisateurs exigeant cette fonction pendant le sabbat. Le mode Sabbat désactive les réponses du système aux commandes déclenchées par l'utilisateur et toutes les fonctions externes, notamment l'éclairage, l'affichage et les alarmes sonores. L'appareil maintient toujours les températures internes et les points de consigne.

1. Pour entrer dans le mode Sabbat, sélectionner Sabbath Mode (Mode Sabbat) dans le Menu client.
2. Utiliser Down (Bas) pour sélectionner Off (Arrêt).
3. Appuyer sur Select (Sélection), Arrêt clignote.
4. Utiliser Up (Haut) ou Bas pour passer de Arrêt à On (Marche).
5. Appuyer sur Sélection pour confirmer.

L'affichage s'efface quand l'appareil passe au mode Sabbat. Le mode Sabbat reste actif jusqu'à ce qu'on appuie sur Power (Mise sous tension).

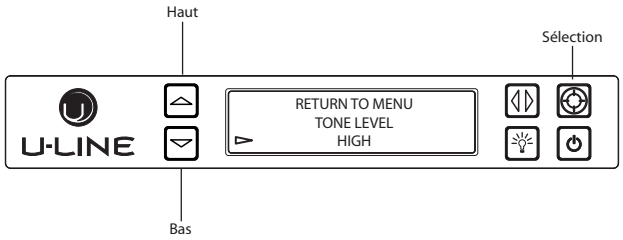
Langues



Les modèles U-Line de la série 3000 prennent en charge un certain nombre de langues pour l'affichage, notamment l'anglais, l'espagnol, le français et l'allemand.

1. Pour changer de langue d'affichage, sélectionner Languages (Langues) dans le Menu client.
2. Utiliser Down (Bas) pour sélectionner English (Anglais).
3. Appuyer sur Select (Sélection), Anglais clignote.
4. Utiliser Up (Haut) ou Bas pour faire défiler les langues disponibles.
5. Appuyer sur Sélection pour confirmer le choix.

Niveau sonore

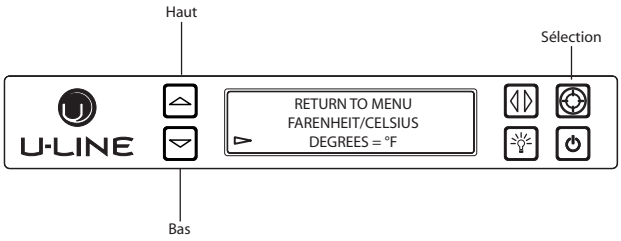


Les alarmes sonores et les tonalités d'alerte présentent quatre réglages différents de niveau sonore, High (Haut), Medium (Moyen), Low (Bas) et Off (Arrêt).

Pour sélectionner un nouveau niveau sonore, sélectionner Sound Level (Niveau son) dans le Menu client.

1. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour sélectionner le niveau sonore actuel.
2. Appuyer sur Select (Sélection), le réglage courant clignote.
3. Utiliser Haut ou Bas pour sélectionner un niveau différent.
4. Appuyer sur Sélection pour confirmer le choix.

Fahrenheit / Celsius

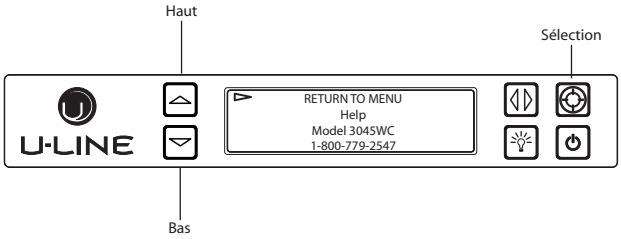


Les informations sur la température et les points de consigne peuvent s'afficher en Fahrenheit ou en Celsius.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius, sélectionner le menu Fahrenheit/ Celsius dans le Menu client.

1. Utiliser Down (Bas) pour sélectionner Degrees (Degrés).
2. Appuyer sur Select (Sélection). La sélection commencera à clignoter.
3. Utiliser Up (Haut) ou Bas pour choisir entre °F (Fahrenheit) et °C (Celsius).
4. Appuyer sur Sélection pour confirmer le choix.

Aide



Pour accéder au menu Aide, sélectionner Help (Aide) dans le Menu client. Utiliser Up (Haut) ou Down (Bas) pour faire défiler les informations disponibles.

Pour revenir au Menu client, utiliser Haut pour sélectionner Return to Menu (Retour au menu) et appuyer sur Select (Sélection) pour confirmer.

Mieux comprendre l'étiquette

Pour beaucoup, le vin reste un délicieux mystère. Nous l'achetons, nous le débouchons et nous apprécions son goût et sa beauté. Mais apprécier vraiment un vin demande bien plus. De nombreux secrets sont tout simplement trop bons pour ne pas être partagés.

Suggestions pour la sélection des vins

Sélectionner le bon vin pour la bonne occasion peut parfois être une tâche en apparence compliquée, voire même difficile pour un nouvel amateur de vins. Nous vous proposons donc quelques suggestions qui vous mettront davantage en confiance et vous permettront de choisir et de servir vos vins avec plus de satisfaction.

Quand vous choisissez des vins, gardez l'esprit ouvert et n'ayez pas peur de sortir des sentiers battus. Ne prenez pas trop au sérieux tout ce qui concerne le vin : apprendre à connaître les vins et partir à leur découverte pourrait vous décourager et être source d'embarras si votre choix n'est pas le bon. Le vin est mieux apprécié quand c'est un passe-temps.

Quand vous montez votre cave, il ne faut pas que les millésimes deviennent une obsession. Bien qu'un tableau des millésimes soit parfois utile, les généralisations sur une année spécifique ont été source de déceptions pour plus d'un amateur. Souvent, vous prendrez plus de plaisir à déguster et à apprécier un vin sans millésime.

Ce qui vous guide avant tout dans le choix des vins, c'est votre palais. N'ayez pas peur de commettre des erreurs. Faites connaissance avec le vins, découvrez-les, profitez de votre nouvelle ligne de produits U-Line, mais avant tout faites-vous plaisir.

Guide des vins les plus rencontrés.

Vins rouges		
Sec et bien corsé	Californie France Italie	Zinfandel, Cabernet Rhône, Châteauneuf-du-pape Barbaresco, Barolo
Sec et moyennement corsé	Californie France	Pinot noir Bordeaux, Bourgogne
Sec et léger	France Italie	Beaujolais Chianti, Bardolino
Vins blancs		
Sec et bien corsé	Californie France	Chardonnay Montrachet, Meursault Puligny-Montrachet
Sec et moyennement corsé	Californie France	Sauvignon blanc Pouilly-fuissé, Sancerre, Vouvray, Graves
Sec et léger	France	Chablis, Muscadet, Pouilly-fumé
Corsés, très doux	Allemagne France Hongrie	Beerenauslese Sauternes Tokay
Moyennement corsé, demi-sec	Californie Allemagne	Gewurtztraminer Liebfraumilch
Légers et secs	Allemagne	Rhin, Moselle, Riesling

Marier les plats et les vins

Bien qu'il n'y ait pas de règle d'or pour marier les plats et les vins, il est bon de suivre quelques préceptes de base. Les plats fins devraient être accompagnés de vins plus légers et nobles. Les plats relevés devraient être mariés à des vins bien corsés.

En règle générale, au cours d'un repas, on devrait viser à monter progressivement en arôme et en qualité.

Servir un :	Avant un :
Vin SEC	Vin DOUX
Vin BLANC	Vin ROUGE
Vin JEUNE	Vin DE GARDE
Vin LÉGÈREMENT CORSÉ	Vin CORSÉ

Toute régression dans la qualité d'un vin ne passera pas inaperçue. Si un vin fin est dégusté avant un vin de moindre qualité, sa finesse peut ne pas être décelée.

Plats ordinaires et mariage de vins

Plats	Vins
Poissons, crustacés, crabes, huîtres	Vins blancs secs, mousseux légers ou champagne extra sec
Bœuf, venaison	Vins rouges corsés
Porc, veau, agneau et volaille	Vins rouges légèrement corsés
Fruit	Vins blancs doux et mousseux

Portons un toast aux mythes les plus répandus

Tout comme les raisins eux-mêmes, de nombreux mythes entourant le vin ont été cultivés au cours des siècles.

Mythe n° 1 : La plupart des vins sont meilleurs après quelques années en bouteilles.

La vérité : En fait, moins de 5 % des vins produits aujourd'hui sont faits pour vieillir. La plupart des vins sont élaborés pour être consommés dans un délai d'un à deux ans.

Mythe n° 2 : Les vins devraient être débouchés et décantés pour leur permettre de « respirer ».

La vérité : Alors, faut-il les laisser respirer ou non ? Alors qu'un jeune rouge tannique est meilleur quand il peut respirer dans un verre ou une carafe pour assouplir les tannins, un rouge vieilli en bouteille atteint un stade de sa maturité où il doit être dégusté juste après avoir été débouché. Il faut permettre à un rouge vieilli en bouteille de respirer pendant un court instant pour dissiper d'éventuelles odeurs indésirables. La majorité des vins blancs peuvent être servis, idéalement, 10 à 15 minutes après avoir été débouchés.

Mythe n° 3 : Quand les vins ont atteint leur maturité, ils doivent être consommés presque immédiatement.

La vérité : La qualité de la majorité des grands vins plafonne après un certain temps plutôt que de passer par un pic. La qualité des grands bordeaux peut parfois plafonner pendant 10 ans avant de retomber.

Mythe n° 4 : La couleur du vin ne change pas quand il vieillit.

La vérité : Au fur et à mesure que les vins rouges vieillissent, leur robe s'éclaircit tandis que celle des blancs se fonce.

Le bouchon : un véritable mystère

Présentation du bouchon. Le rituel de la présentation du bouchon repose sur une histoire riche et fascinante qui date de la fin du 19e siècle. La dévastation des vignobles, due au phylloxera (un puceron ravageur de la vigne), avait sérieusement limité la production des grands vins. Les restaurateurs devaient retirer les étiquettes des bouteilles de vin inférieur et les remplacer par des étiquettes provenant de bouteilles de vin supérieur. Ainsi, pour les clients, il était devenu nécessaire de se protéger en vérifiant la marque sur le bouchon pour s'assurer que ce qu'ils avaient commandé correspondait en effet ce qu'on leur servait.

Quand un bouchon vous est présenté aujourd'hui, sentez-le pour vérifier qu'il n'a pas été trafiqué, lisez et comparez la marque sur le bouchon avec celle de la bouteille et mettez-le de côté. Il n'y a pas grand-chose à apprendre d'un bouchon. La preuve est dans le vin.

Vins « bouchonnés ». Si vous avez déjà bu un vin qui sentait ou avait le goût de moisi, c'est sans doute qu'il s'agissait d'un vin « bouchonné ». Aujourd'hui, entre cinq et huit pour cent des vins sont contaminés par du trichloroanisole (TCA). Cette substance, qui est naturellement présente dans les plantes et les arbres, est transmise au vin par l'intermédiaire du bouchon. Le vin bouchonné est une cause d'inquiétude majeure pour les viticulteurs dans la mesure où des millions de caisses peuvent être perdues chaque année et mettre en jeu leur réputation. Aussi surprenant que cela puisse paraître, les capsules métalliques vissées peuvent offrir une meilleure alternative, une nouvelle tendance adoptée par nombre de grandes caves californiennes, australiennes et néo-zélandaises.

Termes de dégustation communs

Terminologie	Description
Acidité	Un élément critique qui permet aux vins de conserver leur fraîcheur. Un excès d'acidité donne lieu à un vin trop suret et aigre.
Équilibre	Une caractéristique recherché où le tanin, le fruit et l'acidité sont en harmonie totale. Les vins présentant un bon équilibre ont tendance à vieillir gracieusement.
Corps	Le gras et la présence du vin en bouche dus au niveau d'alcool et de tanin. Les vins corsés ont tendance à avoir cette concentration capiteuse.
Bouquet	Le mélange de l'arôme du vin dans la bouteille pendant un certain temps, résultant de l'acidité volatile.
Complexe	Un terme subjectif très souvent utilisé dans les dégustations. Un vin est déclaré être complexe s'il offre une variété de saveurs et d'arômes qui continuent d'évoluer pendant qu'il mature.
Mou	Un vin qui manque de relief ou qui est lourd en bouche, manquant d'acidité.
Corsé	Un vin au degré d'alcool élevé et aux arômes relevés, généralement puissant et fort en bouche.
Mince	Décrit généralement des vins qui sont courts en bouche, manquent de générosité ou ont peu de nerf.
Boisé	Une saveur transmise au vin qui est appréciée si elle est modérée. La plupart des vins vieillissent dans des barriques en chêne pendant un à trois ans, s'imprégnant ainsi de cet arôme de pain grillé transmis par le bois de chêne. Toutefois, si un vin ayant peu de nerf est laissé trop longtemps au contact d'une barrique en chêne, il aura tendance à présenter un goût très prononcé de bois.
Tanin	Les tanins sont extraits de la pellicule des raisins et des rafles et sont nécessaires pour obtenir un vin rouge bien équilibré. Dans une dégustation de vin on reconnaît facilement les tanins à la sensation astringente qu'ils laissent sur les gencives. Les tanins s'estompent généralement au fur et à mesure qu'un vin vieillit.

À prendre en compte pour la conservation du vin

Température : L'élément le plus important de la température de conservation est la stabilité. Si un vin est entreposé dans un milieu stable entre 4 °C (40 °F) et 18 °C (65 °F), il se conservera bien. Une petite fluctuation de température de 1 à 2 degrés dans un milieu stable est acceptable. Des fluctuations plus importantes peuvent modifier la capacité de fermeture des bouchons, permettant au vin de « fuir » de la bouteille.

Humidité : Le point de vue traditionnel sur l'humidité veut que les bouteilles de vins doivent reposer en position couchées dans une humidité relative comprise entre 50 et 80 % pour garantir que le bouchon soit suffisamment hydraté et ferme correctement la bouteille. La sagesse contemporaine laisse à penser que la surface du bouchon est trop petite pour être affectée par l'humidité. En outre, le bouchon est scellé par une capsule en métal ou en cire, ce qui rend impossible toute pénétration d'humidité. Le concept de conservation en milieu humide tient de la nécessité des entreprises viticoles à maintenir leurs caves humides pour que les douelles de barriques conservent leur galbe, empêchant ainsi le vin de s'évaporer et les pertes de produit qui en découlent. En fait, les viticulteurs estiment perdre jusqu'à 10 % de produit par an suite à l'évaporation du vin vieillissant dans des barriques en bois. Toutefois, l'humidité ne peut jouer aucun rôle dans la cave d'une habitation moderne où le vin est conservé dans des bouteilles en verre scellées par des bouchons.

Lumière : Les rayons UV ne sont pas nocifs pour l'être humain, mais ils sont nuisibles pour les vins, surtout ceux qui sont dans des bouteilles en verre clair. Puisque les molécules d'oxygène du vin absorbent les rayons UV, le vin ne doit jamais être exposé à une lumière directe pendant de longues périodes.

Vibrations : Pour autant que la lie se soit déposée et que des particules ne soient pas en suspension, les vibrations dans un lieu de conservation ne posent pas de problème. Les vins peuvent devenir plats ou fatigués quand un vide se crée dans la bouteille. Pour créer des poches de vide dans le liquide, il faut que la bouteille de vin soit vigoureusement secouée.

La bonne température pour le vin

Température	Vins
Environ 15 °C (60 °F)	Rouge
De 10 °C à 12 °C (50 °F à 55 °F)	Blanc
Environ 7 °C (45 °F)	Mousseux

L'armoire à vins Wine Captain® - Une touche d'élégance

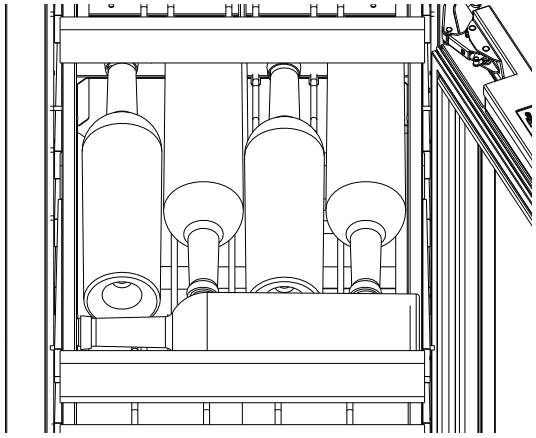
En 1985, U-Line a été le premier fabricant d'appareils ménagers nord-américain à concevoir une armoire à vins pour particuliers, la Wine Captain®. Chaque Wine Captain® de U-Line est conçue pour impressionner et inspirer quiconque s'intéresse au vin en offrant un environnement de cave à vins dans des appareils encastrables élégants. La Wine Captain® de U-Line offre des températures de stockage stable, une humidité intérieure relative de 50 % et une protection contre le rayons UV. U-Line propose un large éventail de produits vous permettant de conserver, de présenter et de partager votre vin facilement et avec élégance.

Recommandation pour la conservation du vin

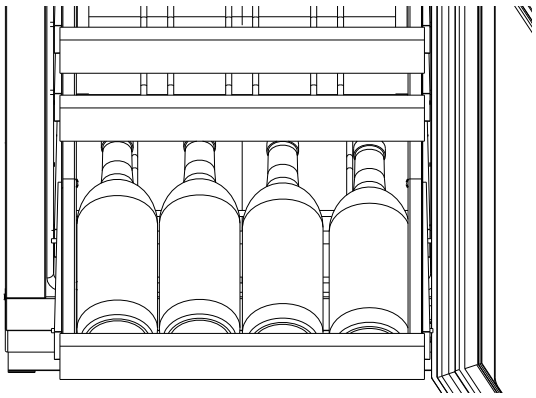
Des casiers à vins horizontaux spécialement conçus permettent de placer les bouteilles de telle façon que le vin reste au contact du bouchon afin qu'il ne se dessèche pas.

U-Line recommande de disposer les bouteilles de vin comme sur les illustrations ci-dessous. Se reporter à l'illustration **A1** pour l'emplacement des casiers.

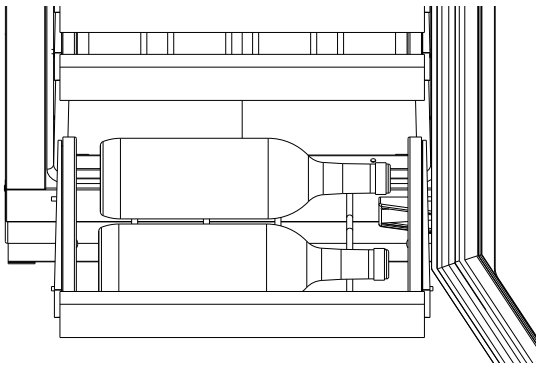
Modèles 3045WC et 3090WCWC
Casiers 1 à 5 :



Casier 6 :

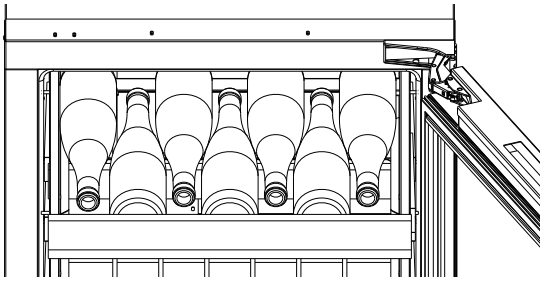


Casier 7 :

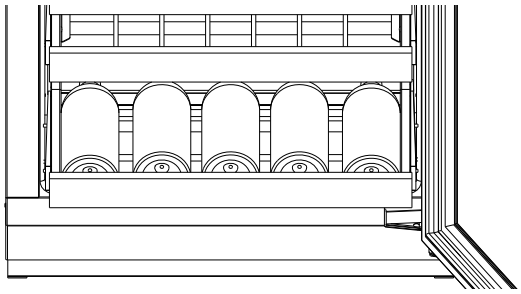


***Remarque :* Après avoir rempli l'armoire, la laisser stabiliser la température des vins pendant 24 heures.**

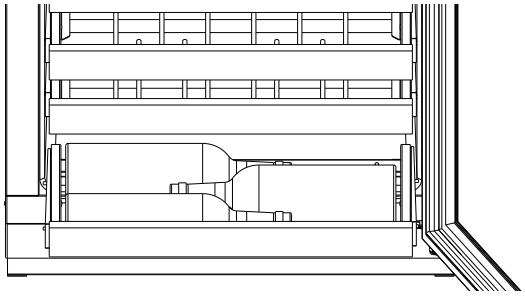
Modèles 3060WC
Casiers 1 à 5 :



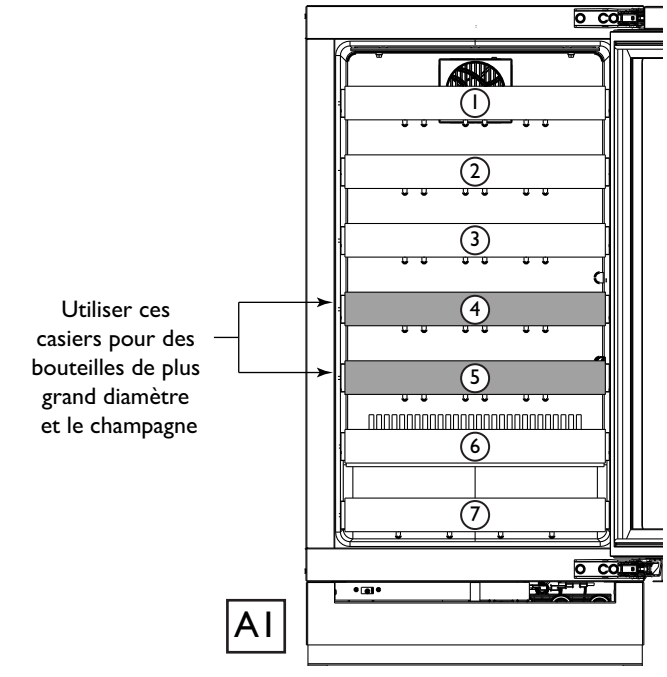
Casier 6 :



Casier 7 :



Modèles 3045WC, 3060WC et 3090WCWC
Les bouteilles de grand diamètre peuvent reposer dans les casiers ombrés, comme sur l'illustration ci-dessous.



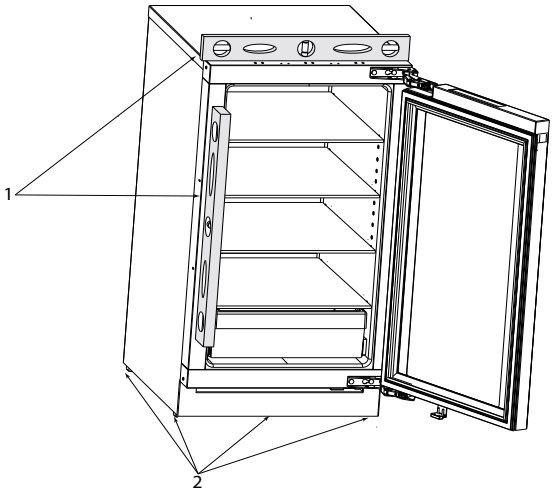
Entretien des appareils de la série 3000

Mise de niveau

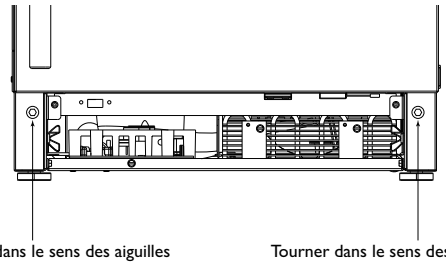
AVIS

L'appareil doit être de niveau pour que la porte fonctionne correctement.

1. Utiliser un niveau à bulle pour vérifier que l'appareil est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre. Placer le niveau contre le bord supérieur et le bord latéral comme sur l'illustration (1).
2. Si l'appareil n'est pas de niveau, tourner les pieds vérins réglables pour relever ou abaisser chaque coin de l'appareil (2) comme il se doit.



3. Pour tourner les pieds vérins arrière, déposer la grille (plinthe/bandeau inférieur). Voir Pose et dépose de la grille (plinthe/bandeau inférieur) à la page **12**.
4. À l'aide de la clé Allen en T de 6 mm fournie, faire tourner les 2 vis de réglage comme sur l'illustration ci-dessous.



Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever le pied arrière. Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever le pied arrière. Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

5. Vérifier l'horizontalité après chaque ajustement et répéter les étapes précédentes jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

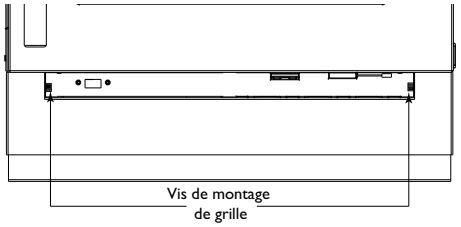
Pose et dépose de la grille (plinthe/bandeau inférieur)

⚠ AVERTISSEMENT

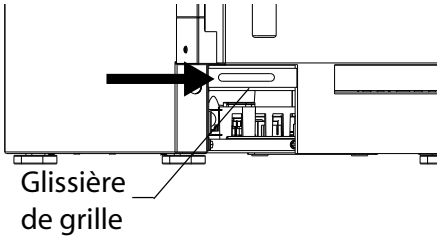
- **Débrancher l'appareil de son alimentation électrique avant de déposer la grille (plinthe/bandeau inférieur).**
- **Les arêtes de tôle peuvent être coupantes.**

Dépose de la grille (plinthe/bandeau inférieur).

1. Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.
2. À l'aide de la clé Allen de 7/64" fournie, desserrer, mais sans les retirer, les deux vis de blocage de la grille (plinthe/bandeau inférieur). Voir ci-dessous.



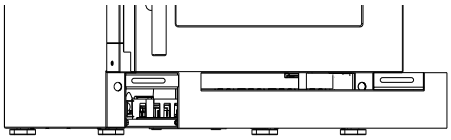
3. Tirer délicatement la grille (plinthe/bandeau inférieur) hors de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Pousser les glissières de la grille (plinthe/bandeau inférieur) vers le centre de l'appareil puis vers le haut pour les dégager des vis de blocage.



5. Dégager complètement la grille (plinthe/bandeau inférieur) de l'appareil.

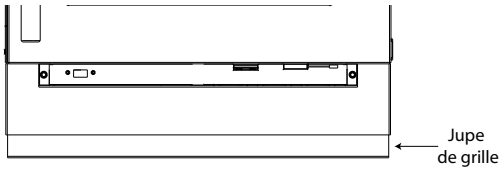
Pose de la grille (plinthe/bandeau inférieur).

1. Aligner les trous oblongs des rails de la grille (plinthe/bandeau inférieur) avec les têtes de vis dans le socle de l'appareil.
2. Pousser les glissières de la grille (plinthe/bandeau inférieur) vers le centre de l'appareil puis les engager sur les têtes de vis.
3. Enfiler la grille (plinthe/bandeau inférieur) pour la mettre en place. À l'aide de la clé Allen de 7/64" fournie, serrer les vis de blocage de la grille (plinthe/bandeau inférieur).



Réglage de la grille (plinthe/bandeau inférieur)

La grille (plinthe/bandeau inférieur) comporte un réglage automatique dans le plan vertical et peut aussi être ajustée dans son plan horizontal. Pour ajuster la grille (plinthe/bandeau inférieur) en fonction du mobilier avoisinant, suivre les instructions ci-dessous.



1. Desserrer, mais sans les retirer, les vis de blocage sur l'intérieur des glissières de grille (plinthe/bandeau inférieur). Des vis de blocage sont placées à l'intérieur de chaque glissière de grille (plinthe/bandeau inférieur).
2. Tirer la grille (plinthe/bandeau inférieur) jusqu'à la position souhaitée et serrer les vis de blocage.
3. La jupe de la grille (plinthe/bandeau inférieur) peut être ajustée manuellement sur la hauteur du plancher. Relever ou abaisser simplement la jupe comme il se doit.

Réglage des clayettes intérieures

Les modèles équipés de clayettes vitrées ont un système de fixation réglable. Pour régler ou simplement retirer les clayettes pour le nettoyage, suivre les instructions ci-dessous.

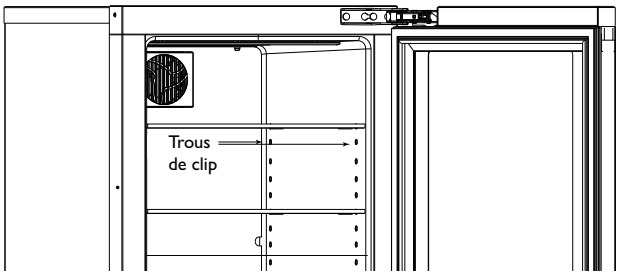
Dépose/pose des clayettes vitrées.

1. Retirer tous les produits des clayettes.
2. Par le dessous de la clayette, soulever en même temps l'avant et l'arrière de la vitre.
3. Glisser avec précaution la clayette hors de l'appareil en veillant à ne pas rayer le revêtement intérieur.
4. La pose est l'inverse de la dépose.

Réglage de la hauteur des clayettes.

La hauteur des clayettes peut être réglée pour accepter un large éventail de produits. Pour modifier l'espacement entre les clayettes, suivre les instructions ci-dessous.

1. Retirer les 4 clips de clayette des trous des clips de clayette.
2. Déplacer ensemble les clips de clayette jusqu'à la hauteur de clayette désirée.
3. Insérer les clips de clayette dans les trous à la hauteur de clayette désirée. S'assurer que le clip de clayette est bien enfoncé dans le trou de clip de clayette.



⚠ ATTENTION

Les clips doivent impérativement être posés avec le côté nervuré en bas. Toute pose différente peut endommager la clayette ou l'appareil.

AVIS

Les 4 clips d'une même clayette doivent tous être placés à la même hauteur pour que la clayette soit stable.

4. Remontage des clayettes.

Nettoyage des clayettes

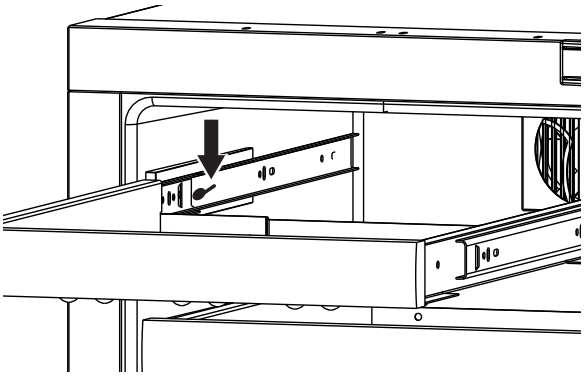
Les clayettes peuvent être nettoyées dans une solution d'eau chaude savonneuse. Un désinfectant ménager commun peut être utilisé au besoin. Veiller à sécher complètement la clayette avant de la remettre en place.

Pose et dépose de casier à vin

Les armoires à vins sont équipées de casiers à vin à ouverture complète. Pour déposer les casiers à vin pour le nettoyage, suivre les instructions ci-dessous.

Pour retirer un casier de l'armoire :

1. Retirer les bouteilles déposées dans le casier.
2. Saisir l'extrémité du casier et le glisser doucement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Le levier de déblocage est situé à l'intérieur des glissières du casier. Pousser le levier de déblocage gauche vers le bas. En même temps, pousser le levier de déblocage droit correspondant vers le haut. Tirer le casier vers soi pour le dégager des glissières et de l'armoire.



AVIS

Ne pas déposer les glissières de l'armoire.

Pour insérer un casier dans l'armoire :

1. Aligner les rainures droites et gauches des casiers avec les glissières de l'armoire. S'assurer que le casier s'engage uniformément dans les glissières des deux côtés en le poussant doucement dans l'armoire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Avant de remplir le casier, vérifier le bon mouvement des butées de déplacement à l'intérieur des glissières droite et gauche en tirant doucement le casier jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Nettoyage des casiers à vin.

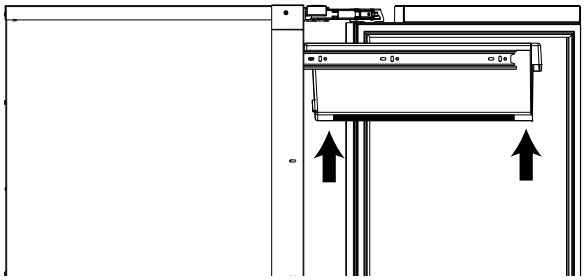
3. Tremper un chiffon doux dans une solution d'eau savonneuse chaude.
4. Essorer le chiffon et essuyer les casiers.

AVIS

Les casiers à vin sont graissés. La graisse de lithium blanc permet au mécanisme de coulisser sans accroc. Il est important de ne pas retirer la graisse.

Pose et dépose des bacs du réfrigérateur

Les bacs du réfrigérateur sont faciles à retirer pour les nettoyer et les désinfecter. Pour déposer le bac, suivre les instructions ci-dessous.



1. Ouvrir complètement le bac qui doit être sorti de l'armoire.
2. Soulever le bord avant du bac et le dégager des rails.
3. Soulever l'arrière du bac pour le dégager des rails.
4. Tirer le bac vers le haut pour l'écarter des rails.

Pour remettre le bac en place

5. Tirer complètement les rails depuis l'intérieur de l'armoire.
6. Placer l'arrière du bac sur l'arrière des coulisses.
7. Poser l'avant du bac dans les rails coulissants.
8. Repousser le bac dans l'armoire.

Nettoyage

Les bacs peuvent être nettoyés dans une solution d'eau savonneuse chaude. Un désinfectant ménager commun, sans danger pour les plastiques, peut être utilisé au besoin. Veiller à sécher complètement le bac avant de le remettre en place.

AVIS

Les bacs NE SONT PAS lavables au lave-vaisselle.

Portes de la série 3000

Alignement et réglage des portes

Aligner et ajuster la porte si elle n'est pas de niveau ou si elle ne se ferme pas hermétiquement. Si la porte ne se ferme pas hermétiquement, il se peut que l'appareil ne se réfrigère pas correctement ou que du givre ou de la condensation se forme en excès à l'intérieur.

AVIS

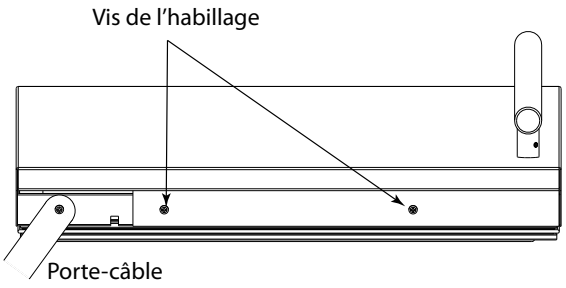
Lorsque la porte est correctement alignée, le joint de porte doit être bien en contact avec le meuble de cuisine sur tout le pourtour de la porte (aucun interstice). Examiner attentivement le joint de la porte pour vérifier qu'il est bien en contact avec le meuble. S'assurer également que le joint de porte n'est pas écrasé sur le côté charnière de la porte.

⚠ ATTENTION

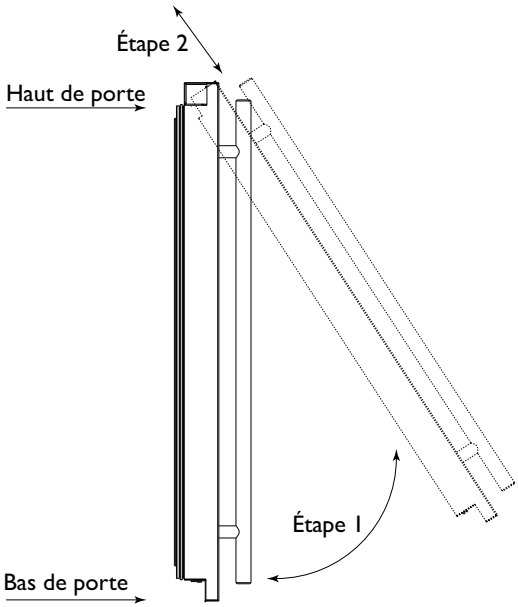
- **Ne pas essayer d'utiliser la porte pour soulever ou faire pivoter l'appareil. Ceci exercerait une contrainte excessive sur le système de charnière.**
- **Prêter spécialement attention au porte-câble. Veiller à ne pas trop l'allonger ni l'endommager pendant l'opération d'alignement de la porte.**

Modèles en acier inoxydable (dépose de l'habillage)

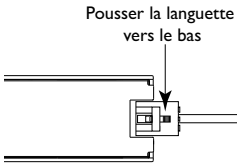
1. Ouvrir complètement la porte. Retirer les deux vis de fixation de la partie inférieure de l'habillage en acier inoxydable de la porte.



2. Écarter doucement le bas de l'habillage de la porte.
3. L'habillage s'articule sur la partie supérieure de la porte. Avec précaution, écarter l'habillage puis le pousser vers le haut**. Voir ci-dessous.**

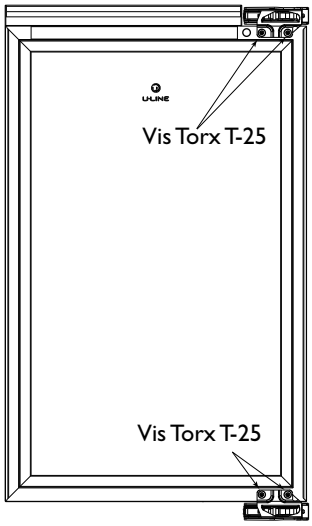


4. Si la porte à ajuster comporte le dispositif d'affichage, débrancher le câble de l'afficheur en appuyant sur la languette du connecteur de câble.



Alignement et réglage

1. À l'aide d'un embout Torx T-25, desserrer chaque paire de vis à tête Torx sur les plaques de charnière supérieures et inférieures.
2. Aligner la porte et la mettre d'aplomb comme il se doit.
3. Serrer les vis à tête Torx sur la charnière.
4. Le cas échéant, rebrancher le dispositif d'affichage et remonter l'habillage en acier inoxydable.



Nettoyage

Nettoyage extérieur

- Les modèles équipés de panneaux de porte et de poignées en acier inoxydable peuvent se ternir sous l'effet de l'exposition au chlore gazeux, aux produits de traitement pour piscine, à l'eau salée ou aux produits nettoyants chlorés.
- Pour préserver l'aspect neuf de l'acier inoxydable, le nettoyer chaque mois à l'aide d'un produit nettoyant/lustrant pour acier inoxydable de bonne qualité. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser le nettoyant et lustrant pour acier inoxydable Claire®, que l'on pourra se procurer auprès de U-Line Corporation (réf. 173348). D'autres produits comparables sont également admissibles. Le nettoyage fréquent permet d'éliminer la contamination de surface susceptible de provoquer la rouille. Certaines installations peuvent nécessiter un nettoyage hebdomadaire.
- **Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier.**
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants ou lustrants pour acier inoxydable sur les surfaces vitrées.**
- Nettoyer toutes les surfaces vitrées avec un nettoie-vitre non-chloré.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants non spécifiquement conçus pour l'acier inoxydable (notamment les produits pour le verre, le carrelage et les comptoirs).**
- Si la teinte de la surface s'altère ou que de la rouille apparaît, la nettoyer rapidement avec du nettoyant Bon-Ami® ou Barkeepers Friend Cleanser® et un chiffon non abrasif. Toujours nettoyer dans le sens du grain. Toujours terminer par l'application de nettoyant et lustrant pour acier inoxydable Claire ou de produit comparable pour éviter tout problème ultérieur.
- **L'emploi d'éponges abrasives de type ScotchBrite™ a pour effet d'estomper le grain de l'acier inoxydable.**
- **La rouille qui n'est pas rapidement nettoyée peut s'incruster dans la surface de l'acier inoxydable, rendant son élimination impossible.**

Nettoyage intérieur

- **Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.**
- Nettoyer l'intérieur et tous les éléments amovibles en utilisant une solution non abrasive d'eau chaude et de détergent léger appliquée à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon non abrasif.
- Rincer l'intérieur en utilisant une éponge douce et de l'eau propre.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou à base de solvant. Le goût de ce type de nettoyants peut se transférer aux produits qui se trouvent à l'intérieur et peut endommager ou décolorer le revêtement.

Dégivrage

Un givre léger sur la paroi arrière ou visible à travers les évents de la plaque d'évaporateur est normal et fondra lors de chaque cycle d'arrêt. S'il y a une accumulation de 6 mm ou plus, dégivrer manuellement l'appareil.

- S'assurer que la porte est hermétiquement fermée.
- Une température ambiante élevée et une humidité excessive peuvent également produire du givre.

⚠ ATTENTION

NE PAS utiliser de pic à glace ou d'autres outils pointus pour accélérer le dégivrage. Ces outils peuvent crever le revêtement interne du système de réfrigération ou l'endommager. NE PAS utiliser de dispositif de chauffage, quel qu'il soit, pour dégivrer. L'utilisation d'un dispositif de chauffage pour le dégivrage peut être cause de blessures et endommager le revêtement interne.

AVIS

Le bac de récupération n'a pas été conçu pour recueillir l'eau pendant un dégivrage manuel. Pour empêcher que l'eau ne déborde du bac de récupération et puisse endommager un sol non étanche, l'appareil doit être retiré du mobilier environnant.

⚠ ATTENTION

Ne pas essayer de dégivrer manuellement l'appareil sans avoir préalablement consulté l'assistance clientèle. L'appareil doit être retiré de l'installation pour dégivrer correctement. Tenter de dégivrer l'appareil sans suivre la bonne procédure peut être cause de dégâts des eaux importants.

Nettoyage du condenseur

Intervalle – Selon nécessité

Pour maintenir son efficacité opérationnelle, garder la grille frontale libre de toute poussière et peluche et, au besoin, nettoyer le condenseur. En fonction des conditions ambiantes, un nettoyage plus ou moins fréquent peut s'avérer nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT

Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil avant de nettoyer le condenseur.

AVIS

NE PAS utiliser n'importe quel nettoyant sur le condenseur. Le condenseur peut être nettoyé à l'aide d'un aspirateur, d'une brosse douce ou d'air comprimé.

Remisage, vacances ou déménagement

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée ou s'il faut le remiser, respecter toutes les consignes ci-dessous :

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Débrancher l'alimentation électrique avant toute intervention. Avant la mise en marche, remettre tous les panneaux en place pour écarter les dangers d'électrocution, voire de mort.

AVIS

S'il est prévu que la température ambiante descende en dessous de 10 °C (50 °F), éteindre et débrancher l'appareil.

1. Retirer tous les produits consommables de l'appareil.
2. Débrancher le cordon électrique de sa prise et laisser l'appareil débranché jusqu'à ce qu'il soit remis en marche.
3. Nettoyer et sécher l'intérieur du meuble de cuisine.
4. Pendant les périodes d'inutilisation, l'armoire doit rester ouverte pour empêcher la formation de moisissure. Ouvrir la porte de 5 cm au minimum pour que la ventilation soit suffisante.

Élimination du produit

⚠ DANGER

RISQUE DE PIÉGEAGE POUR LES ENFANTS. Avant de se débarrasser de l'ancien réfrigérateur ou congélateur, retirer les portes et laisser les clayettes en place pour que les enfants ne puissent pas grimper facilement à l'intérieur.

Pour mettre l'appareil au rebut, consulter et respecter toute la réglementation en vigueur concernant l'élimination et le recyclage des appareils de réfrigération et suivre toutes les consignes ci-dessous :

1. Retirer tous les produits consommables de l'appareil.
2. Couper l'alimentation électrique de la prise de courant de l'appareil. Débrancher le cordon électrique de la prise.
3. Déposer la porte de l'armoire.

Service après-vente

Avant d'appeler le service après-vente

Si le produit U-Line semble mal fonctionner, lire la section FONCTIONNEMENT de ce guide pour comprendre clairement comment fonctionnent les commandes.

Si le problème persiste, lire les sections BRUITS DE FONCTIONNEMENT NORMAUX et GUIDE DE DÉPANNAGE dans ce guide afin d'identifier rapidement les problèmes communs ainsi que leurs causes et solutions possibles. Généralement, cela permet de résoudre le problème sans devoir appeler le service après-vente.

Si un dépannage est nécessaire

Si la solution de dépannage indiqué n'est pas comprise ou si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire, visiter u-line.com/intl pour trouver l'importateur ou service de dépannage le plus proche.

Lors de l'appel, veiller à avoir les numéros de modèle et de série du produit. Ces informations peuvent être notées au verso de la couverture avant de ce guide. Elles se trouvent également sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil ou sont accessibles en sélectionnant « Help » (Aide) dans le Menu client.

Pièces de rechange

Si des pièces de rechange sont nécessaires, toujours exiger des pièces U-Line d'origine. U-Line conçoit et fabrique des produits à partir de composants qui fonctionnent efficacement et permettent aux appareils d'avoir une durée de vie et des performances supérieures. L'utilisation de pièces ou de composants du marché secondaire peut affecter la sécurité, le fonctionnement, les performances ou la durabilité de l'appareil et peut aussi invalider sa garantie.

Bruits de fonctionnement normaux

Tous les modèles comportent des armoires isolées par de la mousse rigide qui offre un rendement thermique élevée et une atténuation sonore maximale aux composants internes. Malgré cette technologie, l'appareil peut émettre des sons inhabituels.

Les bruits de fonctionnement normaux peuvent être plus ou moins audibles selon le lieu où se trouve l'appareil. Les surfaces dures telles que le mobilier, les sols en bois, en vinyle ou en carrelage et les boiseries ont tendance à réfléchir les bruits de fonctionnement normaux des appareils ménagers.

La liste ci-dessous reprend les composants de réfrigération communs avec une courte description de leurs bruits de fonctionnement normaux. REMARQUE : Il est possible que l'appareil considéré ne comporte pas tous les composants de la liste.

- Compresseur : Le compresseur émet un bourdonnement ou un son de battement sourd que l'on peut entendre quand il fonctionne.
- Évaporateur : Le liquide réfrigérant circulant à travers un évaporateur émet un son ressemblant à un liquide en ébullition.
- Ventilateur de condenseur : L'air circulant à travers un condenseur peut être audible.
- Bac collecteur du dégivrage automatique : L'égouttement ou l'écoulement d'eau dans le bac collecteur peut être audible durant le cycle de dégivrage.
- Électrovannes : Un cliquetis occasionnel peut être entendu lorsque les électrovannes s'actionnent.

Guide de dépannage

⚠ DANGER

RISQUE D'ÉLECTROCUTION. Ne jamais essayer de réparer ni d'effectuer de la maintenance sur l'appareil avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.

Dépannage - Quoi contrôler en cas de problème :

Problème	Cause et solution possibles
L'affichage numérique et l'éclairage ne fonctionnent pas.	Vérifier que l'appareil est bien branché sur le secteur. Si la réfrigération fonctionne, il se peut que l'appareil soit en mode Sabbat. (Voir FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL)
L'éclairage intérieur ne s'allume pas.	Si la réfrigération fonctionne, il se peut que l'appareil soit en mode Sabbat ou ait été arrêté manuellement. (Voir FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL)
L'éclairage ne s'éteint pas quand la porte est fermée.	Il se peut que l'éclairage soit sur On (Marche), le réinitialiser avec la porte. (Voir FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL)
Du givre se forme sur les surfaces internes de l'appareil.	Le givre sur la paroi arrière est normal et fondra au cours de chaque cycle d'arrêt. S'il y a une accumulation de 6 mm ou plus, dégivrer manuellement l'appareil. S'assurer que la porte est hermétiquement fermée. Une température ambiante élevée et une humidité excessive peuvent également produire du givre.
De la condensation se forme sur les surfaces externes de l'appareil.	L'appareil est exposé à une humidité excessive et la condensation s'éliminera au fur et à mesure que le niveau d'humidité diminuera.
L'affichage numérique fonctionne mais l'appareil ne se refroidit pas.	S'assurer que l'appareil n'est pas en mode Démonstration. Appuyer sur l'icône Power (Mise sous tension) pendant cinq secondes pour quitter le mode Démonstration. Appuyer à nouveau sur le bouton Mise sous tension pour revenir au mode de fonctionnement normal.
L'affichage numérique affiche une erreur.	« Door » (Porte) indique que la porte est peut-être ouverte depuis trop longtemps, s'assurer que la porte est bien fermée. Pour les autres codes d'erreur, contacter le service clientèle U-Line.
Les produits se congèlent.	Les produits en contact avec la paroi arrière peuvent congeler, s'assurer qu'aucun produit ne touche la paroi arrière. Régler la température sur un point de consigne plus chaud. (Voir FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL)
Les produits ne sont pas assez froids.	La température de l'air n'indique pas la température des produits. Régler la température sur un point de consigne plus froid. (Voir FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL) S'assurer que l'appareil n'est pas situé dans un endroit où la température ambiante est excessive ou directement exposé aux rayons du soleil. S'assurer que la porte est hermétiquement fermée. S'assurer que rien ne vient bloquer la grille frontale qui se trouve en bas de l'appareil. S'assurer que le serpentin réfrigérant est propre et exempt de toute accumulation de saleté ou de peluche.

MODE D'EMPLOI

U-LINE®

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les instructions complètes d'installation, mode d'emploi, fiche produit, dessins, instructions concernant le panneau/cadre intégré, documentation de conformité et guides énergétiques pertinents peuvent être consultés et téléchargés à u-line.com.

SERVICE APRÈS-VENTE

Veuillez consulter les informations sur le dépannage dans le mode d'emploi. Vous trouverez des réponses aux questions les plus fréquemment posées sur le site u-line.com sous Customer Service.

LISTE DES IMPORTATEURS : u-line.com/intl

CONTACTER U-LINE DIRECTEMENT :

Téléphone : +1 414-354-0300

Télécopie : +1 414-354-5696

Courriel : intl@u-line.com

L'INNOVATION À VOTRE SERVICE DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS

Depuis plus de cinq décennies et trois générations, U-Line est le leader en matière d'innovation, de qualité et de valeur ajoutée sur le marché des appareils encastrables haut de gamme pour la fabrication de glaçons, la réfrigération et la conservation des vins. U-Line a su retenir l'attention de tous ceux qui apprécient les appareils les plus élégants alliant fonctionnalité et style exceptionnels à une innovation inspirée et à une attention pour les moindres détails. Nous sommes réputés et respectés pour l'engagement ferme que nous avons pris pour que nos produits soient de conception et de qualité irréprochables.

En 1962, Henry Uihlein a fondé U-Line Corporation en tant que filiale de Ben-Hur Freezer Company et a été le premier à développer et à breveter une machine à glaçons encastrable autonome et automatique destinée aux particuliers. Ses qualités de visionnaire et sa détermination à mettre en pratique de nouvelles idées et à réussir en l'absence de directives ou de solutions claires sont une évidence aujourd'hui. La nouvelle génération Uihlein ne cesse de faire valoir le patrimoine innovant de la famille en le mettant au service de l'entreprise basée à Milwaukee dans le Wisconsin et en offrant la continuité et le caractère visionnaire nécessaires au lancement de conceptions et de technologies nouvelles.

Aujourd'hui, la gamme complète de produits U-Line compte des machines à glaçons, les armoires à vins Wine Captain®, des congélateurs, des réfrigérateurs et des armoires à boissons. L'approche de U-Line privilégiant la profondeur de sa gamme, plusieurs niveaux de prix et de caractéristiques, permet à sa clientèle d'accéder à une large sélection de produits adaptés à tous les styles de vie.

CONÇU, MIS AU POINT ET ASSEMBLÉ AU WISCONSIN, ÉTATS-UNIS

Le leader américain des appareils encastrables sous comptoir depuis 1962

U-LINE.COM

©2013 U-Line Corporation

Numéro de publication 30392 4/2013 Rév. D